

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Løten

Emne: Baking

Bygdelag: Fjorbygd

Oppskr. av: Aksel Andersson

Gard (lapp) Fagerstun

(adresse): Adalsbruk

G.nr. 221 Br.nr. 9

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1) Korn og kvern.

På Kjåstad finst det ei handkvern, den einaste eg har fått sjålag på i Løten. Ho blir nytta til å mala salt på. Ingen hugsar kva tid slike kvernar var i bruk til kornmaling. Johan Adalen, huseigar ved Adalsbruk, 80 år, hermer eit ord om det mykje ein fekk av dem: „Ein kunde berre det i eit reip.“ - Heller ikkje finst det att folk som har vore med på dei gamle bekkjekvernane. I ein artikkel i Kammar Skiftstidende 5/2 1931: „Bekke-
kverner og møllebruk på Hedmarken“, opplyser konservator Bleken Nilssen at i 1819 var det 7 bekkjekvernar og 12 store kvernbruk i Løten; men etter ei liste over gardar som svara avgift av kvernhusa sine i 1800, var kallet på gardskvernar mykje store, d. e. 46. Artikkelen endar med dei ord at „det later til at den siste bekkjekvern på Hedmarken gikk i stå i 1890-årene“, i en avsides grend med lang vei til nærmeste møllebruk“. Men nemn og stad blir ikkje nemnt. I motsetnad til dette fortel fjerremak
Johan Adalen at i 1843 reiste bestefar hans fra Ormsåker i Vangs-åsen til Nordbyen-kverna i Romedal med meld, ein lang veg til ei bygde-

A.

B.

B.

B.

Kvern.

Ei bygdekvern av same slaget som Nord-
brynskverna var Gamlehuset i Lötun, bái etter
Svartelva. Johan Adelen var med i Gamle-
huset på leigemaling eingang. Det var i 1884. B.
Han hugsar at der hadde dei 2 sammalingskvernar
og ei siktkvern. Etter opplysningar frå mytneren
på Nordbrynskverna i dag, O. M. Løvlin, 56 år, må B.
siktkverna i Gamlehuset haavt flintsteinar, og
sikta ha vore 6-kantsikt. (Bekkjekvernane, trur
han, har berre haavt eit slag kvernsteinar (av
Lellu-slaget?), med eller utan sikt.) I staden
for siktkvernar av naturstein nyttar dei
no valserstolar. Siktkvernane hadde lett
for å taka med noho av skalet; men val-
sane skavar mjølet fint frå skalet.

Av mjølslag hadde ein då både får
og no 1) grøp (det grovmalne mjølet), 2) sem-
malis mjøl og 3) sikta mjøl. Tok ein alt frå
sikta, var det samsikta, tok ein undan
fyrstmjøl og sistmjøl, fekk ein finsikta
mjøl.

Grynmjøl er etter måten nytt (um lag
40 år (Løvlin)). Det nyttar dei til grautmjøl,
s. d. i vassgraut. Ein skalar fyrst av såda
av bygget og mel so resten. Det blir eit helse-
samt, vitaminrikt mjøl, av di hinna innanfor
såda blir med i malinga. Men byggegryn B.
har dei laga frå gammalt i bygdekvernane. Dei
mol ho på ein grynband, ein stein på ein
spindel og utanpå ein kapsel (kjiipp), eller dei
hadde ei grynkvern med slette steinar til
å taka av skalet.

Rasa eller skredd havremjøl fekk dei
"rasa" er det eldte ordet; rasakverna er likeins gammalt.
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

no med spissmaskin eller skallmaskin.

Ertermaling var det meir av før enn no. Det er ikkje korntrygd på etter, og avlingane er ikkje so store stödt. Liseins har det gått attende med regdyplinga, sejer Lovlin. For so ai sidan kunde ein gard koma med 4-500 kg reg til malings, men no er det kensli ein sekk, og ofte ikkje det.

Havre og bygg i saman var blakkoune og skulde turkest. Törke fanst det på alle kvernar. Men siktmjöl vart ikkje turka (Johan Ådalen), og til dyremat vart kornet gjerne rännöli.

Når dei reinsa kornet med kastskövl på läven, vart veggersinna fyrst og fremst teki til frö, men noho jamvel til brödmjöl. Framkring der tok dei so etter kvarandre resten av brödmjölet, krötermjölet (til og med lettoune) og so angna til sörgmat.

Kornslag til baking har fräi gamalt vore havre, bygg og rug. Heimeavla kveite kom ikkje i bruk i Lötun før ut i 1920-åra. Hanna Henrikson, hushaldar i Romedal, hugsar ho gjekk fram om fyrste kveiteåkeren der i 1914. Mykla O. M. Lovlin meiner det er noho lenge sidan han var med og mol den fyrste kveiten. Men dette kornet var so sølfingf den gangen at folk gav seg med det ei tid. (Uttalen på ordet i Lötun - Romedal er sete.) Havre og bygg gjilte mest til flatbröd, rug til omnsbröd og finare bakster. (Novero um det under dei ulike bröd- og kakeslaga.)

2. Mjölet.

Det er ikkje spurt at mjölet til vanley har vorte reinsa til heimebaking uterum den sikkinga som har gått fyre seg i kverna. Töld har difor ikkje vore nytta, dersom ein de ikkje

skal rekna med at det ein hende gong har vorte teke ut litt sä eller anna rest med ä sila mjölet gjennom eit fint dörslag. (I siste krigen kunde det likevel henda at det vart teke ut litt grovmjöl or den kveiten som var etle til kakebaking. Ein laut sä helst ha ein sikteduk-bit til hjelp.) Grovkli har vore nytta til dyremet, på sörp o. l. Regkli kunde ein slå kokande vatn på og nytta na när ein skuldr laga flatbröd deig; då hekk han betre i hoy (Olava Thingstad, föderäskone ved Adalsbruk, 78 år.)

A.

B.

3. Nymale mjöl.

Havremjöl bli snäpt karstet; dfor galdt det ä bruka av det so snart råd var. Regmjöl derimot skal helst liggja over frå det eine året til det andre. Omnströdt vart gjerne ~~benytt när ein baka av for fersk reg.~~ Erhemjöl kladdar og snäpt; bit dfor ikkje vera gammelt.

Skal ein laga gjera bröd, må mjölet ikkje vera kaldt. Ein tek det inn i ei varm stove fyre bakinga. (Ordt „kveinu-var(m)t“ bet ikkje framandt; men bygdefolket kjem ikkje med det av seg sjölv, so det ser ikkje ut til ä vera älgjengt.)

A

4. Lammann på korn og mjöl

er meill; men under det kjem kortkje bröd eller annan brödmat. Grön er korn og ikkje mjöl. I ordt kornu har det elles för lege meininga bygg; men det er det no slutt med.

A

5. Baksten.

Baking i hoy eller som bysesar-beid har ikkje vore vanleg her, men kan sakte ha gått for seg när det har lövt.

Flinke bakstekjerringar har vore i vinda både før og no. Kari Skorsveen, Adalsbruk, som no er over 90 år, fortel at det i si tid kom bod etter henne både frå Tang og Romedal og Elverum.

B.

6. Brøddlag.

Ein går her ut ifrå at det er meint brød som er laga heime, og ikkje det som blir kjøpt på butikane.

Av omnsbrød kan då nemmest ymse typer av ragbrød, blanda med kveite (grøp) og med eller utan pebaker. Mjølke eller vate kan nyttast til vate. Løff av kveitemjøl blir det baka, og vörtkak med rusiner når det ^{er} vorte til det. I skadn for vorter blir gjerne nytta sirup no.

A.

Før i tida var det mykje havremjøl i omnsbrødet, det grove som det gjekk mest av, og Johan Adalen skildrar det som kakua var so stutt i "innvæntin" mang ein gong at ho rakk bert av når dei bar ho på armen upp or kjellaren. Grovkakua var det lange havre-sær i, seier Kari Skorsveen; ho hadde gått i gala den gongen ho var ung, og hugsar at det var havren som husmennene fekk dei og laut nytta både til suppest og brød.

B.

B.

Utane grovkakua hadde dei 2 andre slag som dei bake til jul: 1) sittkak av sikte kjøring og 2) sittkaka av heimreng. Den siste var mellomfin, og av den fekk tenarane når dei skulde ha julegaver (Kanna Henriksen, husledar i Romedal, 75 år). Sittkaka med ekte vorta finest.

B.

Ess-koring eller ess-lompe baka dei

av omrusbröddeig på bakke eller omru nær dei ikkje hadde steikonn eller bakeromru. Eit anna slag bröd som vart kalla hardkaki steikte dei på omrusida, serley nær det var figurar på omruen som ein kende klappa deigen fast til. Der hekk emnet til det var steikt på den eine sida og datt ned. To la dei det opp på omruen eller i omrusporten og steikte det på den andre sida. Hardkaki-brödet var gjort av flatbröddeig, og skuleborna kende ka av det til neste. „Ringler“ kalla Kari Skorsveen desse brödeivane. Smägjentkone övde seg på å steikja dei, fortel Olava Thingstad.

B.

Etter dette er det ikkje noko stort umskifte frå før til no nær det gjeldt nemne og tal på brödslag. Össkavringens har gått ut og kvite-^uloffin^u komen inn, og havren er komen i bakgrunnen. (Havregrynsgraut kokar same og har i bröddeigen no.) Men kvaliteten må ha betra seg. „Det var myje sur kakai fir“ (Kari Skorsveen).

B.

Brödslag som har nemnt etter andre bygder eller landslutur er ikkje spurt. Summe fortel t. d. at dei har smakt „nordlandslöpsi“ som ferande folk nordafrå har høvt med seg; men dei har ikkje spurt etter bakemåten og høvt seg kunsta å laga ho. „Svenskekaki“ meiner Kari Skorsveen ho har høipt gjete, og det kjem fyre henne at det skulde vera noko som likna på erklompe og var bakka med gaffel; men ho kan ikkje stå inne for det.

B.

7. Gjestvorn.

Ordet gjestvorn er ukjent i Lötun. Og gjestene må teka til bakke med dagsens kost

dersom dei kjem uventa, og ingen bakerbutikk
er i nærleiken.

8. Glokake

er likeins ukjend. Folk veit ikkje av anna
enn sild som kan steikjast på glo, og so po-
tetor, når dei gjorde opp varmen i potetonna
i gamle dagar og steikte av dei potetone som
dei grov opp. Thegfolk har noko dei steikjer
i panne-av kvitemjøl m.a.-som dei kallar menk,
og ein greut dei rører i hoyn av feite og mjøl og mis-
mir som dei kallar sluring. Men det er noko
anna.

9. Flatbröd. (Svar på spørjeliste frå
Hemnda til grevsking av norsk nemning-
bruk er vedlagt i eit tillegg.)

Flatbrödslag frå gammelt var:

1) Härdegsbröd av havre og bygg, kjukt, til
arbeidsfolket. Vart kalla sauellbrö og, eller förde-
gudsbrö.

2) Hämnverksbröd av erter og havremjøl eller
regmjøl. Skulde gjerne dykkest med vatn til merke
på at det var eit finere slag

3) Erterbröd. Mätte vebast eller rå's
so det ikkje skulde krypa i hoyn på lakke. Reint
erterbröd var helgedagskost. Sammeis var det med

4) Potetbröd av potetor, ring og bygg av noko
fint mjøl. (Men ikkje potetor ketteleg langt attunde.)

5) Frynbröd av regmjøl og kokande vatn
var likeins fint. Det smake søtt.

6) Möljbröd av regmjøl og vatn vart
ete i "mölje" d. e. i lag med flytende feitt.

10. Kueka bröd.

Det brödslaget har det ikkje luktast å

Jå opplysningar um.

11. Leiv.

Ordet leiv er ikkje mykje nytta. Det er helst berre ein ferdig lefsa som ^{er} "leiv". Ferdigbake flatbrød er "brødt". Ei skive av orrusteikt brød heiter "kakuskjive".

12. Lefse.

Ein kokar potetar, med dei 2 gonger på kvorn, her på mjøl, havre eller bygg og rugmjøl og knear med hendene. Dei tyse mjølblandingane kan gjera lefse ulike eigenskapar; men nokil dagar høyrer ein i røynda berre um eit slag, dersom ein då ikkje vil nemna skopslefse særskilt. I den skulds det vera ertu frå gammalt; men ein kunde ha i havre og. Havrelefse er skjøp; her ein i for mykje rugmjøl, blir ho seig, av bygg bli ho hard, og likeins dersom ein bruker kvitemjøl; lefse drag seg i hop og av kvitemjøl (Ingeborg Loken, Adalabruk, 85 år).

Lefse har vore laga fyrst og fremst til jul, til å ha attåt syfte (grisesyfte), og elles berre i serhøve, h. d. til miste (jfr. skopslefse). Um ertulefse (skopslefse) fortel Ingeborg Loken at det var best å laga ho um hausten. Ho smegne ikkje so snøgt. Paman med flesh vart ho skift til av heidfolket.

Noko serleg til å smyrja lefse ^{med} er ikkje vanleg. Ordet lefsekling ikkje i bruk på Heidmarka.

Skilnaden på lefse og flatbrød ligg i steikjinga. Talke lyp vera varmar, so lefse kan bli snøgt steikt. Og so br ein he minst mogely mjøl i lefsedeigen.

- Ein framgangsmåte i samanheng med

5. 9
lefseskekking er den at sume let lefse frysa
so ho skal halda seg frå å megnra. I kaldvæn
hengju dei ut lefseleivane på snover, og lagrar
dei etterpå i frosin tilstand til oppbaking
når dei skal brukast.

13. Bretting.

Flatbröd blir til vanleg ikkje bretta; men
derimot lefse, både til niestemat og anna.
Ein kallar det å brette. Skogsefse (til nieste)
blir bretta til ein firkant som vedlagde prøve
synes. Den andre lefse legg ein i hop til ein
firkant (sjå den andre prøve). Nokre særskilt
namn på kvar del er ikkje spurt.

Ingeborg Løken seier at sume bakstekjer-
ningar brukte å hjelpe til lefsebaking, det eine
til å baka ut emnet og det andre til å jamna
og strekkja ut lefse etter ho var ferdigsteikt
og lagt dubbelt. Men det var fære for at ho
kunde bli rå på den måten, so det var betre
å strypa berre med hendene og bretta ho
ferdig soleis.

Det er vanleg å halda dei bretta lefse-
sidene ~~med~~ på bakka ein augneblink for ein
legg leivun ifrå seg.

Sam for segt blir flatbrödt ikkje bretta;
dersom det har lag til å slå balkar på seg,
blir det lagt på fjöler eller anna til press.
Å leggja eit bröd rangt og eit rett plar elles
hjelpa til å halda utkantane ifrå å krölla
seg for mykje.

Eit flatbröds slag av det fine som Rikke
Tollbakken, bakstekjering i sine Låten, 73 år,
kallar lauvbröd har vorte oppdelt på bakka

i firkantar. (Det var reismjøl og potetar i det, med kvitmjøl til breidmjøl.)

14. Gjør og surdeig.

Å røra i høg vatn og mjøl og lata det stå til det surna av seg sjølv, blir ikkje nemnt. Var dei opprødde, gjekk dei heller til grannen og lånte gjør eller surdeig. Frå å kunna tok dei berne som dei gøymde på flaskar, eller dei skuma av fløtgangen og turka og gøymde i, ein gangkjøpp eller ein gangbrei. Eller så dei ein gjera deigbit i mjøl og fett surdeig (Kari Starven).

B

Mer til Ingeborg Løken brukte ein stokk med grøper i som ho smurde gang på, og bløfpte upp noko av det som sat på stakken når ho skulde baka gjera brød att. Denne gangen kunde halda seg i månadsvis.

Vorterbrød kunde dei gjera med öl; men naudsynt var det ikkje; for det brødt dei t. d. laga til jul, brukte dei sirup i, det folk minnest no. Og særskilde regler for kva tid ein fekk låna frå seg gjør, er ikkje umkalla.

15. Gangen er nemnd ovanfor.

Dei kunde nok både bruke skove frå bakstetrauet og ein liten deigkladd som dei turka og gøymde på. Når dei løyste upp surdeigen med vatn, hadde dei på litt sukker til å "freske opp" han med (Ingeborg Løken).

B

16. Deigen var ferdiggjora når han var pipete. Og so kunde ein stikka handa ned i midten av deigen og sjå um han fylte somt att. Gjorde han det, kunde ein ta og kna han upp att. Då skulde han ikkje klina seg på ein fingrane. - Mjukt gjørbrød er dagleg kost no, men

var det ikkje før. Brødet blir ikkje gjerne ete same dagen som det er steikt. Det har ikkje sett seg, er vondt å skjere, og blir udrygt av si ein lyt ha tjukke skivor.

17. Steikjing med surdeig tok lenge tid enn med gjær. Dette ein med surdeig um eftan, kunde deigen vera ferdig til steikjings etter dugurdm neste dag. Med gjær kan det gå 3 timer (Kari Storsveen). Det blir ikkje fortelt noko um varmen når det gjeld surdeigbrød, heller ikkje um det var naudsynt å baka brøda ut av ovnen og veta dei in medan steikjinge stod på. Men det har vore vanleg å leggja over dei in eit klode etter ein haarfått teke dei in ut, ^{og} etter dei har dampat ^{det meste} på seg.

18. Hardt gjøra brød.

"Krotakake" eller "hardingkake" er ikkje kjend på desse kanter, og spørsmåla her fell difor burt.

Esskaving eller ess-loupe derimot var små runde og flate (kring 1 kenne høge) kakur av onnsbrøddig som vart steikte på bakka eller opp på ovnen der det ikkje fannst steikje- eller bakerovnen. Men dei var ikkje harde anne ein i skogja. Når ein åt esskaving, kløyvde ein han gjerne langsetter fyrst.

19. Steikjinge.

Bakarovnar har vore oppsette i kjøkinet i samanheng med peisen, eller i kjellaren eller i bryggjashus (eldhus). Heilt for seg sjølv utanfor huset, heigar ingen desse ovnane lenger; men det er tenkjeleg at dei

kan ha vore det (Ved Kollset i Løken?) Dei
 bakerommane som nedskrivaren har vore
 i nærleiken av, har vore innbygde i peisen
 i sjølve stugebyggingen. Det har vore tilfelle
 med bakeromnar i kvarbustader som eg
 har budd i på Ringpaker, og likeins er det her
 i heimen min på Adalsbruk. Huset her har
 bakerovnn i kjellaren; peis ligg framkring
 med pipe rett opp. Måla på ovnen er
 115 cm i lengde innetter, 55 cm i breidd
 og høgda 25-30 cm der kvilom er på det hø-
 gaste. Han er oppbygd av teglstein, men ser
 ikkje ut til å vera breitt. Huset er frå 1899.

A

Bakerommane på desse kantar har ikkje
 vore mykje til anna enn å steikje syra
 brød i.

20. Fleire enn ein hushand um same
 bakerovnen har ikkje vore vanleg. Men
 i den tida det krevde fjerst bakerovnn eller
 steikjovnn i husmannsstugene, brukte
 huskjerdingane å koma på 'garden' med
 diognolene sine når dei skulle baka brød
 o. d. at jul. Det vart det nok ikkje teke be-
 saking for.

21. Bakstveden dei mykje i baker-
 ovnn, var kløyvd granved, både grov og
 lang. Nokk måla på den vedn som gjekk
 hit, har det ikkje lukkast å få; men alle seier
 at det galdt å kjemne ovnen, so ein kunde
 leggja i passuleg mykje kvar gang. Til groot
 brød trøng ein meir varme enn til fint
 brød (Ingeborg Løken). Til å prøve varmen
 strøydde dei snjål over ovnsbotnen. Vart
 det brunt på eit høvleg lite bel, rekna dei

B

at ovnen var varm nok. Gneistva drt i mjølet og flere upp, lauk dei vente til ovnen hadde kolna litt.

22. Ovnen vart gjort rein med gløreaker og lime. Dersom han var jamn i botnen, skulde drt ikkje vera att nokosot då. Men drt hende nok at beglsteinen gjekk sund, so drt vart djepe dekkur her og der. Då var drt godt at bakeren kjende til drt, so han ikkje la brødemna på dei verste stella. Nokor vart fille på ein stav til å gjere reint med ei ikkje nemnd. Heller ikkje at drt skulde vera eit underlag t. d. av grise halm, so brøda ikkje skulde bli for steikt steikte under.

23. Ettervarmen i bakerovnen kunde mystest til å steikja fløtkaker, til å baka knupp, eller til vedturking. [Knupp var ein kaffitilsetning laga av poteter og rug og skundom byggkli. Kari Storsveen fortel at ein gang ho kom til Håkarud i Romedal, stod det 6 kjerringar der og baka knupp. Dei hadde han i ei langpremt, djeu som ei utheusdør, og den sette dei i bakerovnen. Etter turkinga vart knuppen brend som kaffi og malen på kaffikvern.]

B.

24. Utæn bakerovnen lauk folk hjelpe seg med å steikja gjev. brød t. d. millom tvo bakker. Det har Kari Storsveen gjort medan ho var huskjerring, fortel ho, både på Hørsendbakka og i Tøllingstuen. Ho baka 4-6 brød um gongen og fekk dei likar fine som i nokon bakerovnen. Ein tok til med å fyra

B.

(skjøre) under den underste kette; men det var overvarmen på den ørste det galdt mest å passa på. I Grype har Kari ikkje sett det her vorc baka bröd, heller ikkje mellom 2 ommstok. Men Johan Adalun hugsar ei kjerring i Adalslaga for 50 år sidan som steikte bröd mellom 2 flate steinar.

B.

25. Gristing.

Gristlebröd, slikt som bakerane no til dags lagar, har ingen greide på at dei baka i heimane for.

26. Bröd som vert koka og sidan steikt, kan heimelsmennene ikkje koma med døme på.

27. Brödlag koka i ei krukke kjennar dei heller ikkje til.

28. Korleis gøymer ein bröd?

Brödmakur blir lagra på stabbur, i mattu, kjellar osv. Flatbröd står i stöer på eit underlag (kasse, krakk o.l.) på golvet, ommbröd gjerni i kistor eller boksar. I rätt vör um hausten kan kakua meigna på nokre fåe dagar i kjellaren; men ellers leit det seg nok gjera å få ho til å halda seg 2-3 vikor. Då må ho vere godt steikt.

29. Kakestempel og figurkaker.

Uppkorne kakestemplar har folk lite greide på her. Men nedskrivaren hugsar frå sin barndom på Ringsaker for snart 50 år sidan at det vert baka nokre dei kalla bänkkakur til jul, små ommbröd med rosiner i som hadde ein höne-figur til skar på boppen.

A.

31. Til kakor av mjöl og mjölk
lyft reknest painnkakua. Ho kan steikjast
både i panne og på takke og er mykje nytta
i Heidmarksbyggdene. Mjålet er byggmjöl og
mjölka skeumamjöl; men vil ein, kan
ein ha i egg og steikja ho av kvitemjöl.
Lune bruker rasp-painnkakue; i den er
iblanda ræe, raspa poteter.

I blo'painnkakue er det blod og bygg-
mjöl og bygg-gryn.

Painnkakue bli rekna for kvardags-
kost. Det som bli att etter middagen, kan
stast t. d. neste morgon.

32. Leiskilt namn på deig som
er i hoyknadd i handflate er ikkje spurt.
Noko som bli kalla nevagraut har vin-
kely ingenting med dette å gjera. Namnet
bli nytta stundom um retkely hardkokt
vatn og mjöl til ein fast graut.

33. Kakor steikt i jern
er vaffer og goro, både brøgoro og krom-
kaker og strull. (Brøgoro bli kalla deiggoro
og; det er det einaste av desse goro slaga
som bli baka ut med kjole.)

Vaffelbrøra kan ha um lag same
samansetnadn som painnkakue-røve; men
i rømvaffer er det kjukt fløyte, so det er
di gjestebodkost. I deiggoro er hovudenne
fløyte og feitt, i kromkake mest egg og smør,
og i strull er fløyte det iktugaste. Kromkake
har kromarhusgjord, strull er i hoyprälla
over eit sylindrisk bestykke, og deiggoroa
eller brøgoroa er flat.

A.

Krydd har vore mytke i oransbrød,
h. d. karve.

34. Bork.

I manns minne har det nok ikkje
vore mytke bork til menneskemat herkring.
"Mor mi tala på det," seier Ingeborg Lø-
ken som no har fylt 85 år. Men nover opp-
lysninga er ikkje å få. "Borkebrød tidna"
lyt ein gå til boker for å få greide på.

Kari Storsveen hugsar at mor hennar
fortalde at dei mol bork på handkvern og
at dei finkmuste røghalm. Kari er over
90 år. Ho klagar ikkje over mjølet i siste
krigen. Ho talar i skaden um hevern som
dei fekk i "garda" (gala) og laut bruka både
til supemat og i brød. Og det var "mye sur
kaka i gamle da'r," seier ho.

B.

35-38.

Johan Lidalen meiner han har høyr
at det var furu bork dei helst mol upp.
Einskildting er det rådlaurt å spyrra etter.

B.

39-41.

Brødmåse til grismat vert mytke
mykje i siste krigen; men at folk har ete han
i manns minne er ikkje spurt. Ein plank
som veks på myrar og liknes kalle har likeins vore
mytke til å koka grant av åt griser. Det bli kalle
blekk i Sør-Heidmark, men bleikje i Nord-Heid-
mark. Rikke Tolbakkum, Hørsand, 73 år, talar
elles um 2 slag blekk: grisblekk og gjettblekk.
- Beimjøl bli mytke til dryemmat, og det er
ikkje funne prov på at det ^{har} vore folkemat, mjølet.

B.

850

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4

Fylke: Hedmark.

Tilleggsoppgaver.

Herad: Løten

Emne: en potetkavring eller lompe.

Bygdelag: Løvbygda.

Oppskr. av: Aksel Andersson.

Gard:

(adresse): Adalsbruk.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Under punkt 12, lefse, skulde det ha vore med nokre ord om potetkavring eller potetlompe. Det fyrste namnet høyrer ein mest i Nord-Hedmarksbygdene, det siste i Løv-Hedmark.

Det er ein ~~bakst~~ som er svært vanleg, serleg om hausten.

Ofte baker dei potetkavring til slutt eller lefsebaking. Det er i røynde same arypakt, men kavringen er tjukkare og mindre. Det skal vera so lite mjøl (byggmjøl) som mogleg i han.

Ein kan anten kjevla ut kvart emne for seg, eller ein kan laga ein stor leiv og skikka ut kvar kavring med eit kjøkklok.

Dei laga digre nølar med lompe om hausten, fortel Kari Storsveen. Pultost og rømme på var godt. Fekk lompe både til fôrduget og eftasvid.

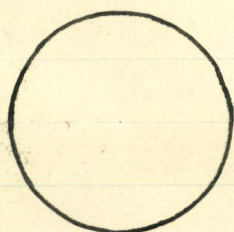
I siste krigen åt vi ein dag lompe og ein dag potetkavring, sejer Kari. Ho meiner at dei åt det same stoff.

Potetkavringen held seg ikkje lenge. Han må gøyrest i liksom flatbrød og lefse-på. 850

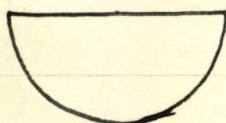
eit burt og bjøle stelle.

850

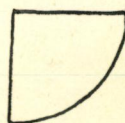
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
adr. NORSK FOLKEMUSEUM
BYGDØY



1

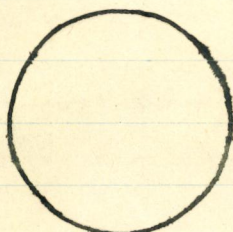


2

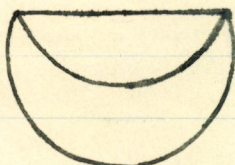


3

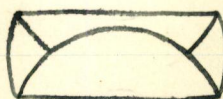
Vanleg lefsebretting.



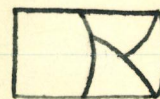
1



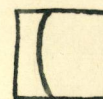
2



3



4



5

Skogslefse-bretting.

Tegnet ut efter brettete papirleiver. Mars 1951. R.F.

850